



Valle

L'AMBROSIE Friuli Colli Orientali

Con reminiscenza mitologica, “ambrosie” si diceva in friulano di una bevanda particolarmente dolce e profumata. Abbiamo voluto recuperare questo termine della nostra tradizione orale perché, secondo noi, ben descrive questo vino ottenuto con sapiente ed attenta vinificazione di uve bianche particolarmente zuccherine ed aromatiche da lungo tempo ormai presenti nei nostri vigneti. Dopo aver a lungo studiato la maturazione ed il periodo di raccolta migliori per queste uve ed aver messo a punto le tecniche di vinificazione più idonee, abbiamo finalmente ottenuto un vino che possa veramente definirsi “da dessert”.

VISTA

Colore giallo paglierino più o meno carico.

OLFATTO

Delicatamente profumato e fragrante con vivo sentore di fiori delle nostre colline.

GUSTO

Vino equilibratamente dolce ed armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica tra i 12 e i 12,5 gradi

ACIDITÀ

Ed una acidità totale fra il 6 e il 7 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie di vetro scuro da 500 ml.

CONSERVAZIONE

Temperatura ideale di servizio fra gli 8 e i 10°C.

GASTRONOMIA

La sua delicatezza ed eleganza ed il suo “carattere dolce” sono tali da consentirgli felici abbinamenti con molteplici prodotti della pasticceria più raffinata.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it